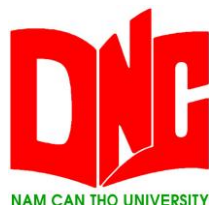


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA DU LỊCH & QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN



NGUYỄN CHÍ NHÃ

**TÌM HIỂU VỀ NÉT VĂN HÓA VÀ ẨM THỰC
CỦA NGƯỜI KHMER NAM BỘ
TỈNH TRÀ VINH**

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC
Ngành: Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành
Mã số ngành: 7810103

Tháng 6, năm 2022

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA DU LỊCH & QUẢN TRỊ NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN

NGUYỄN CHÍ NHÃ
MSSV: 188725

**TÌM HIỂU VỀ NÉT VĂN HÓA VÀ ẨM THỰC
CỦA NGƯỜI KHMER NAM BỘ
TỈNH TRÀ VINH**

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC
Ngành: Quản trị dịch vụ Du lịch và Lữ hành
Mã số ngành: 7810103

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
NGUYỄN THỊ CHIỀU

Tháng 6, năm 2022

CHẤP THUẬN CỦA HỘI ĐỒNG

Khóa luận “Kết thúc học phần”, do sinh viên Nguyễn Chí Nhã thực hiện dưới sự hướng dẫn của giảng viên Nguyễn Thị Chiêu. Khóa luận đã báo cáo và được Hội đồng chấm khóa luận thông qua ngày

Ủy viên

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

Thư ký

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

Phản biện 1

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

Phản biện 2

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

Cán bộ hướng dẫn

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

Chủ tịch Hội đồng

(Ký tên)

GHI CHÚC DANH, HỌ, TÊN

LỜI CẢM TẠ

Để hoàn thành khóa luận tốt nghiệp đại học, ngành quản trị dịch vụ Du lịch và lữ hành, tôi xin gửi lời cảm ơn đến nhà Trường Đại học Nam Cần Thơ trong thời gian qua đã tạo điều kiện học tập cho tôi, trong một môi trường linh động và sáng tạo, và cũng gửi lời cảm ơn đến quý thầy cô của Khoa Du lịch đã tận tình truyền trau những kiến thức trong thời gian qua trên ghế nhà trường.

Khóa luận tốt nghiệp đại học là một trong những chương trình giúp ít cho chính bản thân tôi, đánh giá về những kiến thức bản thân trong những năm học. Tiếp đó tôi cũng chân thành gửi lời cảm ơn đến Công ty Vietravel đã tạo điều kiện cho tôi được thực tập tại công ty trong thời gian qua, về những kiến thức ở công ty và những chuyến đi thực tế bên ngoài, giúp nâng cao được trình độ chuyên ngành, tìm hiểu được những yếu tố cần thiết cho bài khóa luận

Sau đó, tôi cũng gửi lời cảm ơn đến cô Nguyễn Thị Chiêu, giảng viên Khoa Du lịch của Trường Đại học Nam Cần Thơ, cô đã tận tình chỉ dạy những kiến thức liên qua đến bài, chỉnh sửa những sai sót và góp ý về bài khóa luận để bài được hoàn thiện hơn. Những góp ý của cô là nền tảng của chuyên đề mà tôi hoàn thành khóa luận tốt nghiệp. Vì kiến thức bản thân còn hạn chế, và còn nhiều sai sót, trong quá trình thực tập và làm bài khóa luận tốt nghiệp Đại học không tránh được nhiều thiếu thiếu sót. Kính mong nhận được sự đóng góp từ cô.

Chân thành cảm ơn !

Cần Thơ, ngày... tháng... năm 2022

Người thực hiện

NGUYỄN CHÍ NHÃ

LỜI CAM ĐOAN

Tôi cam đoan rằng, đề tài kết thúc tiểu luận này do chính tôi thực hiện, các kiến thức các tư liệu trong đề tài là trung thực. Đề tài này không trùng với các đề tài khác hoặc các nghiên cứu khác.

Cần Thơ, ngày... tháng... năm 2022

Người thực hiện

NGUYỄN CHÍ NHÃ

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN

Học hàm, học vị, Họ và tên:.....

Đơn vị:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 2022

Giảng viên hướng dẫn

NHẬN XÉT CỦA GIẢNG VIÊN PHẢN BIỆN

Học hàm, học vị, Họ và tên:.....

Đơn vị:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 2022

Giảng viên phản biện

MỤC LỤC

MỞ ĐẦU	1
1. Tính cấp thiết của đề tài	1
2. Tình hình nghiên cứu.	1
3. Mục đích và nhiệm vụ chọn đề tài.	2
4. Cơ sở lý luận và phương pháp nghiên cứu.....	2
5. Giới hạn của đề tài.	3
6. Những đóng góp của đề tài.	4
7. Ý nghĩa lý luận và ý nghĩa thực tiễn.	4
8. Kết cấu của đề tài.	4
CHƯƠNG 1. GIỚI THIỆU KHÁI QUÁT VỀ LỊCH SỬ HÌNH THÀNH TỈNH TRÀ VINH.....	6
1.1. Lịch sử hình thành.	6
1.2. Tổng quan về tỉnh Trà Vinh.	13
1.2.1 Vị trí địa lý	13
1.2.2. Dân số.....	14
1.2.3. Khí hậu	14
1.2.4. Tài nguyên thiên nhiên.....	14
1.3. Về ẩm thực của người Trà Vinh.....	14
CHƯƠNG 2. NÉT ĐẸP VĂN HÓA KHMER NAM BỘ, TỈNH TRÀ VINH....	16
2.1. Nét văn hóa riêng của người Khmer Trà Vinh.	16
2.2. Phong tục tập quán.	18
2.3 Về văn hóa dân gian – giáo dục và lễ hội.	22
2.3.1. Văn hóa dân gian.....	22
2.3.2. Về giáo dục.	23
2.3.3. Về lễ hội.	23
2.4. Ẩm thực – văn hóa của người Khmer.	24
2.5. Trang phục.	25
2.6. Kiến trúc của người Khmer.....	26

CHƯƠNG 3. ẨM THỰC ĐẶC TRƯNG RIÊNG CỦA NGƯỜI KHMER NAM BỘ, TRNH TRÀ VINH.....	28
3.1. Bún nước lèo	28
3.2. Mắm bò hóc (Prahok).....	31
3.3. Bánh Cống.....	32
3.4. Cốm dẹp.	34
3.5. Bánh tét cốm dẹp.....	38
3.6. Xiêm Lo (simlo).....	40
CHƯƠNG 4. CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN TRÀ VINH.....	42
4.1. Bún suông.....	42
4.2. Xử lý nguyên liệu và làm suông	43
4.3. Bánh canh Bến Có.....	46
4.4. Bánh tét Trà Cuôn.	49
4.5. Dừa sập Cầu Kè.....	51
CHƯƠNG 5. GIẢI PHÁP, PHÁT TRIỂN VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI KHMER NAM BỘ, TỈNH TRÀ VINH.....	53
5.1. Những phát triển về văn hóa của người Khmer Nam Bộ	53
5.1.1. Bản sắc độc đáo.....	53
5.1.2. Bảo tồn và phát huy giá trị văn hóa của người Khmer.	54
5.2. Những giải pháp phát huy giá trị văn hóa ẩm thực và phát triển các ngành nghề của người Khmer Nam Bộ, tỉnh Trà Vinh.....	54
5.2.1. Phát huy giá trị ẩm thực của người Khmer Nam Bộ, tỉnh Trà Vinh.....	54
5.2.2. Đời sống của người làm nghề.	55
5.3. Ý kiến của khách hành	57
5.4. Một số phương hướng để phát triển ngành nghề.	57
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.	59

DANH SÁCH HÌNH

Trang

Hình 1.1. Trường Trung Học Công Lập Vĩnh Bình (1963 – 1964)	11
Hình 1.2. Phi trường Phú Vinh, năm 1970.	11
Hình 1.3. Chợ Trà Vinh xưa (1971) và hiện nay (2022).	12
Hình 1.4. Cổng chào và Ao Bà Om.	12
Hình 1.5. Bản đồ Trà Vinh.	13
Hình 2.1. Phong tục, lễ nghi và trang ký tự dân tộc Khmer Nam Bộ, và văn hóa Khmer Nam Bộ.	22
Hình 2.2. Trang phục truyền thống của người Khmer Nam Bộ.	25
Hình 3.1. Huyết heo sau khi luộc	29
Hình 3.2. Nước súp bún nước lèo, tại quán Cây Sung vòng xoay Trà Vinh.	30
Hình 3.3. Tô bún nước lèo thành phẩm có giá 18 ngàn đến 20 ngàn chưa tính món ăn kèm.	30
Hình 3.4. Những nguyên liệu ăn kèm, tại quán Cây Sung	31
Hình 3.5. Mắm bò hóc, tại tiệm bán mắm chị Thạch Sương	32
Hình 3.6. Bánh cống, được bán tại Ao Bà Om	33
Hình 3.7. Những nguyên liệu tạo nên bánh cống.	33
Hình 3.8. Cốm dẹp nguyên hạt.	34
Hình 3.9. Ông Thạch Sang rang nếp cùng với chiếc nồi được gia đình truyền qua nhiều thế hệ.	35
Hình 3.10. Ông Thạch Sang, người đang đứng rang nếp trong nồi đất	35
Hình 3.11. Sau khi rang nếp xong giã nếp.	36
Hình 3.12. Giã nếp xong, cho cốm ra nia, sấy hết trấu.	37
Hình 3.13. Cốm dẹp thành phẩm.	37
Hình 3.14. Bánh tét cốm dẹp.	38
Hình 3.15. Quy trình làm nhân bánh tét cốm dẹp.	39

Hình 3.16.: Chiếc bánh thành phẩm.	39
Hình 3.17. Canh sim lo.....	41
Hình 3.18. Canh sim lo nấu với chuối.	41
Hình 4.1. Tép bạc đất.....	42
Hình 4.2. Bún gạo, được sử dụng tại quán bún sông.....	43
Hình 4.3. Máy ép bún sông.....	43
Hình 4.4. Bột thành phẩm chuẩn bị ép thành cộng	44
Hình 4.5. Giò heo	44
Hình 4.6. Nước súp của của bún sông	45
Hình 4.7. Bún sông thành phẩm.	45
Hình 4.8. Nước súp được chuẩn bị tại quán chị Thảo dưới chân cầu Bến Cỏ .	46
Hình 4.9. Quán bánh canh chị Thảo.....	47
Hình 4.10. Tô bánh canh bên có được thưởng thức tại quán	47
Hình 4.11. Quẩy ăn kèm	48
Hình 4.12. Bản giá của bán canh Bến Cỏ.....	48
Hình 4.13. Khoanh bánh tét Trà Cuôn khi cắt ra.....	49
Hình 4.14. Nguyên liệu chuẩn bị gói bánh.	50
Hình 4.15. Những đòn bánh thành phẩm.	51
Hình 4.16. Dừa Sáp được khui ra sau khi lựa chọn tại quán chị Thảo.....	52
Hình 4.17. Những trái dừa sáp được bán ở Cầu Kè.	Error! Bookmark not defined.

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long

TPHCM: Thành phố Hồ Chí Minh

ATVSTP: An toàn vệ sinh thực phẩm

KT – XH: Kinh tế - xã hội

VH – XH : Văn hóa – xã hội

CLB : Câu lạc bộ